

# DOMÁCÍ VÝROBA TVAROHU A SÝRŮ

**BIOVAŘENÍ ANEB VAŘÍME Z REGIONÁLNÍCH POTRAVIN A BIOSUROVIN**

Seminář není akreditovaný a je určen pro všechny zájemce z řad veřejnosti.

## ÚTERÝ 3. BŘEZNA 2015



OD 16 DO 19 HODIN / PRACOVIŠTĚ KAMENNÁ, KAMENNÁ 20, BRNO

**POD VEDENÍM LEKTORKY LJUBY LEMAK SI  
UKÁŽEME:**

- ✦ Postup přípravy domácí mozzarely.
- ✦ Jak vyrobit domácí tvaroh a tavený sýr.
- ✦ Jednotlivé kroky k přípravě klasických korbáčiků.
- ✦ Různé tipy na sýrové pomazánky a rady k domácím přípravám mléčných výrobků.

Všichni účastníci semináře si s sebou odnesou recepty i praktické rady k domácí přípravě.

**S sebou si vezměte chuť k jídlu, přezůvky a uzavíratelnou nádobu na potraviny.**



**PŘIHLÁŠKA:** Vyplňte prosím elektronickou přihlášku [zde](#).

**ÚČASTNICKÝ POPLATEK:** 350 Kč /částku je nutné uhradit předem/

**KONTAKTNÍ OSOBA:** Kateřina Mrázková, E: [katerina.mrazkova@lipka.cz](mailto:katerina.mrazkova@lipka.cz), T: 543 420 825